

この度は石神邑をご利用いただき誠にありがとうございます。

## 秋のひと時、昔ばなしを

時は元和元年。徳川家康公の十男、頼宣公が紀州藩主となり掛川城主だった安藤帯刀直次さんが付家老として三万八千石田辺藩主になりました。これが田辺藩領で梅が栽培される由縁となります。あまりに荒れたやせ地が多く、この地でも育つ作物として梅栽培が奨励され、江戸中期には「紀伊田辺産」の銘で梅干が木材・炭・みかんとともに江戸へと送られていました。400年の時を経た今、梅は日本一を誇るまでになりました（みかんも生産量日本一です）。誇るべし、徳川御三家 紀州和歌山です。今、私たちはそれに驕ることなく、先人の想いを繋ぎその名に恥じないように、梅に携わり、未来へと守り伝えていきます。令和五年、今年も新梅の一番漬けが出来上がりました。400年の味、お楽しみください。



一番漬 うす塩味梅干  
塩分約8%

一番漬 はちみつ梅干蜜っこ  
塩分約5%

しょっぱさ ☆☆☆☆☆  
すっぱさ ☆☆☆☆☆  
甘 さ ☆☆☆☆☆

しょっぱさ ☆☆☆☆☆  
すっぱさ ☆☆☆☆☆  
甘 さ ☆☆☆☆☆

アレルギー表示 なし  
可食部100gあたり：95.0kcal

アレルギー表示 なし  
可食部100gあたり：81.0kcal

今年も「一番漬」の季節がやってきました。

3個以上  
お買上げで、1個につき  
**100円引き**  
組合せは自由!

期間限定商品  
10/5(木)まで ※なくなり次第終了。

一番漬 うす塩味梅干 塩分約8%

パッケージ仕様	内容量	商品番号	金額
●ペット容器	270g	18170	¥ 1,500 (税込)
■木箱	500g	18180	¥ 2,600 (税込)
■木箱+花ふきん包み	500g	18181	¥ 3,150 (税込)

期間限定商品  
10/5(木)まで ※なくなり次第終了。

一番漬 はちみつ梅干蜜っこ 塩分約5%

パッケージ仕様	内容量	商品番号	金額
●ペット容器	270g	17170	¥ 1,500 (税込)
■木箱	500g	17171	¥ 2,600 (税込)
■木箱+花ふきん包み	500g	17172	¥ 3,150 (税込)

社員のリレーコラム 第59回

# 土用干しと一番漬け。

事業部長  
井瀬 陽介



今年の収穫も無事に終わることができました!当社園地は、平年並みの収穫量で、今年も自信を持っておいしい梅干をお届けできると確信しています!さて、6月に収穫した梅は、その日の内に塩漬けて、少しタンクで寝かした後、7月の末頃から順次、天日干しが始まりました。丁度、日本の風習である「土用干しの期間」にあたります。土用は、季節の変わり目となる立春・立夏・立秋・立冬の「前」の18日間を土用と言い、土用干しは、その内、立秋前の18日間が期間とされています。昔から湿気の多い日本では、梅雨が明け、乾燥したこの時期に、衣類や書物、梅干や田んぼなど土用干しを行うことで、虫や湿気を飛ばすといった作業があらこちらで見られます。特に梅干は、太陽の紫外線で殺菌し、水分を飛ばすことで保存力を高める、昔の知恵と工夫を凝らした保存方法です。ここ和歌山では、我々梅農家や梅干屋が天日干しする風景はもちろんですが、梅雨があけると自宅の庭先で、自分用の梅干を干す光景もちろほら目にします。みなさん、きれいに梅を並べ、天気とにらめっこしながら、大事に大事に育てるように干す光景が私は大好きで、この風習がいつまでも



も続き、日本の文化の一つとなりつづけることを願っています。今年も当社の一番漬けが絶賛発売中です。今年収穫して、土用干しした初物の梅干を是非、食べてみてください!私達がつくった梅干が皆様の健康と幸福の一助となりますことを願いながら、これからも梅干づくりに励んでいきます。

簡単レシピ

## 鶏ささみの梅マヨ炒め

～BY JUJUさん～



**作り方**

- 1 鶏ささみは筋をとり、縦2等分に8本にする。
- 2 梅は種をとりたいておく。
- 3 ボールに②と★を全て入れよくまぜる。
- 4 ①と③を合わせ、やさしく揉み込む。
- 5 揉み込んだささみに、1本づつ片栗粉をまぶし、大葉でまき、ごま油をしいたフライパンに並べる。
- 6 弱火～中火で両面、火が通るまで焼いたら完成。

梅干とマヨネーズの味おいしやみつき!

**材料(2人分)**

- 鶏ささみ……………4本
- 大葉……………8枚
- 片栗粉……………大さじ2
- はちみつ梅……………2粒
- ★【マヨネーズ 大さじ1/だしの素粒状 小さじ1/にんにくチューブ 小さじ1/酒 小さじ1/2/醤油 小さじ1/2】
- ごま油……………大さじ1

## お便り紹介

お客様からいただいた  
様々なお声に、石神邑の  
スタッフがお応えします!

～神奈川県 様より～

友人へ邑人ミニボトルセットを贈りましたところとても喜んでいただきました。美味しかったですよ。

大切な贈り物に当店の梅酒をお選びいただきありがとうございます。ミニボトルのため気軽に飲み比べができる商品のため、ご自分用、贈り物用どちらにもお使いいただけます。ラッピングも無料で承っております。

～栃木県 S様より～

白梅酢が漬物に最適です。夏はこの漬物が最高です。

いつもご利用ありがとうございます。きゅうりや大根など様々なお漬物にお使いいただけます。あまり長く漬けすぎると塩辛くなるのでお好みの味を見つけてみて下さい。ご飯を炊く時に1合あたり小さじ1加えていただくと、ふっくらつやつやに炊きあがります!

今号のプレゼント



## orchard CODO 3本セットを 3名様にプレゼント!

Orchard CODO【オーチャード・コードー】は、熊野古道を擁する和歌山で生まれたクラフトリキュールです。

**応募方法**

郵便はがきに、①郵便番号 ②住所 ③氏名 ④年齢 ⑤電話番号 ⑥石神邑通信に対するご意見・ご感想 をお書き添えの上、**右下の応募券を切り取ってハガキに貼り**、下記住所までお送りください。

※お申込み数が多数となった場合は抽選となります。※当選発表は賞品の発送をもって発表に代えさせていただきます。落選の場合の連絡はございませんので、あらかじめご了承ください。

**応募締切 2023年10月31日(当日消印有効)**

第〇五八号 皇月・水無月号「梅搾り」プレゼント 当選者は以下の3名様です。  
 奈良県 K様 / 大阪府 K様 / 埼玉県 A様

ご意見・ご要望・お便り等は下記住所宛にお願いいたします。

全国発送  
承ります

石神邑



和歌山県  
● 石神邑

株式会社 石神邑 〒646-0101 和歌山県田辺市上芳養391番地

☎ 0120-37-0107

●受付時間:8:00～17:30 休日:12:30～1/3まで  
※平日の17:30以降、土日祝・休業日は留守番電話での受付になります。

いしがみむら

検索

www.ishigamimura.co.jp






facebook

Instagram

LINE

石神邑公式アカウントにて、新商品のご紹介やお得情報、スタッフ開発の梅レシピ紹介などを日々更新中!

終了しました